

Introduction à l'exposé : Contrôle de la qualité et procédés industriels dans la protection du lait Le lait est un aliment de base consommé quotidiennement par des millions de personnes à travers le monde. Cependant, en raison de sa composition riche en nutriments, il est particulièrement vulnérable à la contamination microbiologique et aux altérations physico-chimiques. Ainsi, garantir sa qualité et sa sécurité nécessite une approche rigoureuse tout au long de la chaîne de production, depuis la collecte jusqu'à la consommation. Par ailleurs, une augmentation importante de la production alimentaire est envisagée afin de satisfaire la demande mondiale future. L'industrie laitière constitue un sous-secteur des industries Agro-alimentaire. Elle contribue à 11,9% de la production des industries Agro-alimentaire et à 11,3 % dans sa valeur ajoutée, d'où son importance à l'échelle nationale surtout dans la conjoncture économique actuelle caractérisée par la libération des échanges commerciaux et la diversification des modes de consommation. Ce travail comprend deux parties : – Une partie bibliographique qui traite des généralités sur le lait – Une partie expérimentale consacrée à la description des analyses physicochimiques du lait produit dans l'entreprise